

Студијски програм :Гастрономија, Хотелијерство, Ресторатерство.			
Назив предмета: САНИТАРНА ЗАШТИТА И БЕЗБЕДНОСТ У ХОТЕЛИЈЕРСТВУ			
Наставник: др Драган Тешановић			
Статус предмета: изборни			
Број ЕСПБ: 3			
Услов: нема			
Циљ предмета Да упозна студенте са потенцијалним опасностима које могу угрозити здравље потрошача-госта као и да их оспособи да управљају процесима санитације и заштите хране, простора и инвентара од могућих загађења и контаминације.			
Исход предмета Студенти ће познавати процедуре заштите и управљања процесом санитације и безбедности хране, особља и хотелског простора и биће свесни њиховог значаја и неопходности да их поштују и унапређују.			
Садржај предмета <i>Теоријска настава</i> Увод у санитарну заштиту и безбедност у угоститељству. Појам санитарне заштите. Појам безбедности хране. Интернационална безбедност хране. Национална безбедност хране. Подела микроорганизама. Биолошки отрови. Пестициди и антибиотици у храни. Последице употребе генетски модификоване и функционалне хране. Адитиви и конзерванси у храни. Путеви доспећа штетних матеррија у храну и њихово спречавање. Тровање храном. Нове технике безбедности храном (НАССР). Утицај распореда хотелског простора на заштиту гостију (распоред просторија, осветљење, подови, зидови, вентилација и сл.) Чишћење и прање инвентара, посуђа, опреме просторија, рубља и радне одеће. Утицај здравља запослених, личне и радне хигијене на заштиту хране и гостију. Добра хотелска хигијенска пракса. ДETERЦЕНТИ и Дезинфицијенси. Мере дезинфекције, дезинсекције и дератизације у хотелу. <i>Практична настава</i> Увод у санитарну заштиту и безбедност у угоститељству. Појам санитарне заштите. Појам безбедности хране. Интернационална безбедност хране. Национална безбедност хране. Подела микроорганизама. Биолошки отрови. Пестициди и антибиотици у храни. Последице употребе генетски модификоване и функционалне хране. Адитиви и конзерванси у храни. Путеви доспећа штетних матеррија у храну и њихово спречавање. Тровање храном. Нове технике безбедности храном (НАССР). Утицај распореда хотелског простора на заштиту гостију (распоред просторија, осветљење, подови, зидови, вентилација и сл.) Чишћење и прање инвентара, посуђа, опреме просторија, рубља и радне одеће. Утицај здравља запослених, личне и радне хигијене на заштиту хране и гостију. Добра хотелска хигијенска пракса. ДETERЦЕНТИ и Дезинфицијенси. Мере дезинфекције, дезинсекције и дератизације у хотелу.			
Литература Тешановић, Д., <i>Санитарна заштита и безбедност у хотелијерству</i> , ВХШ, Београд, 2011. Шкрињар М., Тешановић Д., <i>Храна и њено чување у угоститељству</i> , ПМФ, Нови Сад 2006. Stephen J. Forsythe, <i>The Microbiology of Safe Food</i> , Blackwell Publishing, inc, J. Willey & Sons, 2010. Consat Group, <i>Hassap i zdravstvena bezbednost hrane</i> , Asee, Novi Sad, 2007.			
Број часова активне наставе	Теоријска настава: 2	Практична настава: 2	
Методe извођења наставе Предавање, дискусије, вежбе, семинарски радови и консултације.			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	поена	Завршни испит	поена
активност у току предавања	15	30	100
практична настава	15		
колоквијум-и	30		
семинар-и	10		